

# Bifes a la olla con verduras



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: 4

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/bifes-a-la-olla-con-verduras>

## Preparación

Calentar el aceite de oliva en una cacerola y perfumarlo con el ajo. Retirarlo una vez dorado. Incorporar los bifes y dejarlos dorar. Agregar las cebollas y los pimientos. Verter el vino, revolver y dejar hervir para que el alcohol se evapore. Añadir el caldo y la papa y los tomates picados a cuchillo. Incorporar el pimentón, el ají molido y el tomillo. Sazonar a gusto. Revolver cuidadosamente para mezclar todos los ingredientes, tapar la cacerola y cocinar a fuego lento durante 20 minutos. Destapar, revolver y completar la cocción durante 10 a 15 minutos más. Servir caliente! Disfrutar! Fuente: Recetas Natura

## Ingredientes

- 8 Filetes de ternera (cuadril)
- 1/4 taza/s Aceite de oliva
- 2 Cebollas en juliana
- 1 Pimiento rojo en juliana
- 1 Pimiento verde en juliana
- 2 diente/s Ajo
- 3 Papas en rodajas gruesas
- 3 Tomates pelados sin semillas
- 1 vaso/s Vino tinto
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 cucharadita/s Pimentón molido
- 1 cucharadita/s Hojuelas de pimiento
- 1 poco Tomillo
- 1 taza/s Caldo de verduras

## Categorías

Un día normal, Todo el año, Carne, Vegetales, Comida para todos los días, Familia, Una cocinera experta, Plato Principal

